

ديكور الحلويات  
*Gâteaux décoration*  
*Samira*

3



Ustensiles utilisés

الأدوات المستعملة

مدونة كتب الطبخ

<http://benglidaexclusive.blogspot.com>





# SOMMAIRE

# الفهرس



2  
M'khebez ornementé  
au chocolat  
مخبز مزين بالشكلاطة



6  
M'khebez al afrah  
مخبز الأفراح



10  
Q'hidlète al warda  
قيدلات الوردة



14  
M'khebez du dôme  
مخبز القبة



18  
Mchewek à la rose  
مشوك بالورد



22  
Mchekla aux fleurs  
et aux pignons  
مشكلة الزهرة بالصنوبر



26  
M'khebez en forme de cœur  
مخبز على شكل قلب



30  
Tcharek aux fleurs  
تشاراك الزهرة



34  
Cœurs ornementés  
القلوب المزينة



38  
Kiikaâte du girofle  
كعكيات القرنفلة



42  
M'khebez de la mariée  
مخبز العروسة



46  
Couronnes de l'arum



50  
Le papillon



54  
Skandrania aux nœuds

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout





# M'khebez ornementé au chocolat

## مخبز مزین بالشكلاطة

**La farce aux amandes :** (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

**Glaçage :** (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

**La pâte d'amandes pour le décor :** (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

**Le glaçage du décor :** (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire rouge
- Cacao

**La décoration :**

- Brillant alimentaire nacré
- 1 tablette de chocolat noir

**Ustensiles utilisés :**

- Moule carré de 4 cm de côté
- Moules en forme de fleurs grand et petit
- Battonnet en plastique

**الحشو باللوز :** ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة لوز مطحونة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

**الطلاء :** ( أنظري الصفحة 58 )

- 1 كأس شرابيات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

**عجينة لوز الديكور :** ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رفيع
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

**طلاء الديكور :** ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أحمر
- كاكاو

**الزينة :**

- لماع غذائي صافى
- 1 غلطة شكلاطة سوداء

**الأدوات المستعملة :**

- صول مربع مساهة 4 سم
- صول الزهرة كبير و صغير
- قشيب بلاستيكي

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage rose, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء الوردي، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

كوني حبوبش من حشو اللوز

3



Abaisser le boudin avec les mains et à l'aide d'un moule découper des carrés de 3 cm de hauteur.

أسفل الحبوبش باليد و بواسطة من لطع مربعات بطول 3 سم

4



Après la cuisson les plonger dans le glaçage rose.

بعد الطبخ انغمسها في الطلاء الوردي.

5



Les épaissir sur une grille.

لظربها على مشبك

6



Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur la surface.

أتركها تجف ثم اسحبها باللماع الغذائي الصدفى

7



Décorer en formant des tiges avec le glaçage spécial décor mélangé avec le cacao et placé dans un sac alimentaire perforé.

بواسطة كيس بلاستيكي مثقوب رفيل حربي طلاء

الديكور المزوج بالكاكاو و شكلتي الحصان

8



Dessiner des pointillés avec le glaçage rouge spécial décor à l'aide d'un sac alimentaire perforé.

بواسطة طلاء الديكور الملون بالأحمر و كيس خلواني

مثقوب رفيل شكلتي نقاط حبراء

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9

Abaisser la pâte d'amandes rose spécial décor à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 5 mm.

أسفل عجينة اللوز الوردية للدكور بواسطة حلال بسك 5 مم

10

À l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

بواسطة ريشة مروري اللقاع الغذائي العسدي على كل السطح

11

À l'aide des moules découper des fleurs grandes et petites.

قطعي أزهار بحول الزهرة الكبير و الصغير

12

Relever trois fleurs à l'aide du bâtonnet en plastique deux grandes et une petite et les fixer sur la surface des gâteaux.

بواسطة قضيب بلاستيكي ثلثي زهرتين كبيرتين و واحدة صغيرة على سطح الحلوى

13

Réaliser des pointillés au centre des fleurs avec le glaçage rouge spécial décor.

كذلك نقطاط واحدا الزهرة بالطلاء الأحمر

14

Plonger le dessous des M'khebez dans le chocolat noir fondu au bain marie à une hauteur de 5 mm puis laisser sécher.

الغطى أسفل المخبز في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم بعلو 5 مم



Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

# M'khebez al atrah

## مخبز الأفراح

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

### Le glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de café instantané mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œuf

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire blanc

### La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Fondant beige

### Ustensiles utilisés :

- Moule en forme de fleur
- Moule en forme de feuille
- Emporte-pièce d'une hauteur de 3 cm
- Cure-dents

### المخبز باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### المخبز باللوز والجوز : (أنظري الصفحة 61)

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة والحاجة

### الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شايبات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 ياض بيض
- عسبر أليمون
- سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان مبللة
- ماء الزهر

### عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ياض بيض

### طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 ياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أبيض
- المبريق :

- الملح غذائي سداسي
- حافضة مسحوق اللوز
- الألوان المستعملة :
- عسل الزهرة
- موز الزهرة
- لعلقة ملووة 3 سم
- قود غشبي



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes et aux noix, le glaçage au café, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري الحشو باللوز، الحشو باللوز والكر، الطلاء بالقهوة، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Abaissier la farce aux amandes et la farce aux amandes et aux noix séparément à une épaisseur de 7 mm.

اسطري على حدى الحشو باللوز و الحشو بالكر و الحشو بسبك 1 سم.

3



À l'aide du tamponne-pièce rond découper la farce aux amandes et aux noix, avec le même tamponne-pièce découper la farce aux amandes et en dernier découper la farce aux amandes et aux noix pour coller les trois couches et les noix.

فقط بواسطة القطاعة الدائرية نجمة الحشوة بالكر و الحشو باللوز. قطع الحشوة بالكر ثم لقطي حشو الحشوة بالكر للتحقق الطبقات مع بعضها البعض.

Haider Fazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

4



Après la cuisson tremper le M'kheber dans le glaçage au café.

بعد الطبخ انقعها في طلاء القهوة.

6



Passer le brillant alimentaire nacré dessus et l'appliquer avec le pinceau alimentaire.

8



À l'aide d'un moule découper des décorations.

بواسطة مود الزخرفة لقطعي اشكال الزخرفة.

7



Abaissier la pâte d'amandes spécial décor sur un film en plastique et faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

انصبي عجينة لوز الديكور على لسان بلاستيك و اسحبها بالشارع الغذائي الصدفى.





Dessiner des stries avec un cure-dents sur tout le contour des demi fleurs.

بواسطة عود خشبي خططي أجزاء الزهرة.

10



Mettre quatre fleurs l'une sur la bordure de l'autre.

ضعي أربعة أزهار الواحدة على حافة الأخرى.

## Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

11



Enrouler les quatre fleurs sur elles même pour obtenir une rose.

أدبري الأجزاء الأربعة على بعضها للحصول على زهرة.

12



Découper des feuilles à l'aide d'un moule.

قطعي أوراق بواسطة المول.

13



Fixer deux feuilles et trois roses sur la surface du Mûhebez.

ثبتي ورقتين و ثلاث أزهار على سطح المخبز.

14



Bien fixer avec un cure-dents.

ثبتهم جيدا بواسطة عود خشبي.

15



Entourer le ruban au dessous du gâteau et le fixer à l'aide du glaçage spécial décor.

أدبري الحاشية أسفل الحبة و الصقها بطلاء الديكور.

16



Réaliser des pointillés autour du gâteau avec le glaçage spécial décor.

بواسطة طلاء الديكور شكلي نقاط حول الحبة.

# Q'nidlète al warda

## قنيدلات الورد

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de bouillottes)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (¾ verre d'eau de fleurs d'oranger + ¼ verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert et rose

### Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

### Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce de 12 cm de diamètre
- Emporte-pièce de 6 cm de diamètre
- Moule en forme de jasmin
- Bâtonnet en plastique avec une roulette
- Cure-dents

### المحتوى باللوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز صرحي
- 1 كيلة غير مملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### عجينة القريشة : ( أنظري الصفحة 62 )

- 3 كيلات قريشة (300 غ)
- 1 كيلة إلى ¼ غير مملووة مارجرين ذاتية و باردة (80 غ) (مارجرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)
- ملون غذائي الخضرو وردي

### التعسيل : ( أنظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل اصطناعي
- 1 كيلة شاربات

### الأدوات المستعملة :

- مول قطره 12 سم
- مول قطره 6 سم
- مول الياسمين
- قضيب بلاستيكي به حرارة
- غمد خشبي



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine rose et verte et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة الفرينة الوردية و الخضراء و النعسل

2



Sur un plan de travail saupoudré de maizena abaisser la pâte à la farine rose puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 1 mm.

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزنة أسطي العجينة الفرينة الوردية ثم افتحها بالآلة العجن بسك 1 مم.

3



À l'aide du plus grand emporte-pièce découper des ronds.

بواسطة القرص الكبير تقطعي دوائر.

4



Façonner un boudin avec la farce puis découper des morceaux égaux.

تلي الحشو على شكل حبوبن ثم تقطعي قطع متساوية.

## Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Former des boules, les abaisser avec la main, les poser sur les ronds de pâte puis les découper en six avec un couteau.

شكلي كريات، أسطفيها باليد، ضعيها على دوائر العجينة ثم تقطعيها على ستة بالسكين.

6



À l'aide d'un cure-dents relever la pâte vers la farce en formant des plis.

برأسطة عود خشبي إرفعي العجينة لحو الحشو مع لشكيل طيات.

7



Remonter la farce vers le dessus avec le cure-dents.

إرفعي الحشو قليلا على الواعية برأسطة عود خشبي.

8



Presser délicatement avec les mains pour donner une forme cintrée (lampe).

أسطفي قليلا باليدين لإعطائها شكلا مطوقا (أقنديل).





# M'khebez du dôme

## مخبز القبة

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Blancs d'œufs

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

### La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

### Ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif
- Pinceau

### الحشو باللوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كبلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيله غير ملووه (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فستور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### الطلاء : ( أنظري الصفحة 58 )

- 1 كأس شاريات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

### عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيله لوز مرحي رقيق
- 1 كيله سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- بياض بيض

### طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

### التزيين :

- لماع غذائي صدهي

### الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, le glaçage du décor et la pâte d'amandes pour le décor.

حضري الحشو باللوز، الطلاء، طلاء الديكور  
و عجينة لوز الديكور.

2



Former un boudin avec la farce aux amandes.

تشكلي حبوب حشو اللوز.

3



Découper des morceaux égaux.

قطعي لقطع متساوية.

4



Former des boules et les aplatir dans le moule à silicone en forme de dôme.

تشكلي كريات و أسطها في مول السليكون على شكل قبة.

Hadjer Tazrout  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Démouler délicatement.

إخرجها من القوالب برفق.

6



Après la cuisson les tremper dans le glaçage.

بعد الطهي أغطسها في الطلاء.

7



Les égoutter sur une grille.

لغطيها على مشبك.

8



À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré sur tout le dôme.

بواسطة ريشة إمسحها باللماع الغذائي العسدي.



9



Orner les gâteaux avec le glaçage du décor.

زيني الحلوى بطلاء الشيكور.

10



Essuyer le moule en silicone à motif avec le brillant alimentaire nacré.

امسحي مودل الشيكور المشكل باللمور الغذائية الصدفية.

11



Former une bandelette avec la pâte d'amandes pour le décor et presser à l'intérieur du moule.

شكلي شريط معينة لود الشيكور و امسحي عليه.

12



Enrouler le dôme avec la bandelette.

لفي الشريط حول القمة.

13



Réaliser une fleur avec la même pâte d'amandes à l'aide d'un moule en silicone.

بواسطة مودل الشيكور شكلي زهرة بنفس معينة القود.

14



À l'aide du glaçage fixer la fleur sur le dôme.

نثبي الزهرة على القمة بواسطة الطلاء.

15



Remplir le centre de la fleur avec le glaçage.

املئي مركز الزهرة بالطلاء.

16



Avec un sac alimentaire perforé et rempli de glaçage du décor former des larmes et des pointillés.

بواسطة كيس بلاستيكي مثقوب و مملوء بطلاء الشيكور شكلي دموعات و نقاط صغيرة.

Hadjer Tazrou

<http://hadjertazrou.blogspot.com>

# Mchewek à la rose

## مشوك بالورد

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur
- Colorant alimentaire vert

### La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire blanc

### Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

### Décoration :

- Pâte d'amandes industrielle (voir conseil à la dernière page 65)
- Colorant alimentaire jaune
- Brillant alimentaire doré
- Pistaches moulues
- Blancs d'œufs

### Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce rond
- Moule en silicone à motif

### المشوك باللوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم
- ملون غذائي أخضر

### عجينة الفرينة : ( أنظري الصفحة 62 )

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلا ¼ غير ملووة مارجرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارجرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)
- ملون غذائي أبيض

### التعسيل : ( أنظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل إسطناعي
- 1 كيلة شاريات

### التزيين :

- عجينة لوز إسطناعية
- ( أنظري النصائح في الصفحة الأخيرة 65 )
- ملون غذائي أصفر
- ملع غذائي ذهبي
- فستق مرحي
- بيض بيض

### الأدوات المستخدمة :

- صول دائري
- صول سيليكون مشوك



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes colorée en vert, la pâte à la farine et le sirop au miel.

حضري حشوة اللوز، الحشوة باللوز الملون بالأخضر، عجينة القزينة و التعليل.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux puis former des boules.

كوني حبيش من حشوة اللوز و قطعي قطع متساوية ثم شكلي كريات.

3



Temper les boules dans les blancs d'œufs puis les égoutter.

انقعها في بياض البيض ثم قطريها.

4



Enrober de pistaches moulues puis enfourner.

رمدنها في القس ثم اقلعها.

## Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Ouvrir la pâte à farine à la machine à une épaisseur de 1 mm.

افتحي عجينة القزينة بألة العجن بسك 1 مم.

6



Découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة المول.

7



Mettre quatre ronds l'un sur la bordure de l'autre et poser dessus un boudin de farce aux amandes colorée en vert.

ضعي أربعة دوائر الواحدة على حافة الأخرى ثم ضعي عليها حبيش من حشوة اللوز الملون بالأخضر.

8



Aplatir le boudin avec les mains et rouler les bords sur la farce.

اسطي الحشوة باليد و أطوي الأطراف على الحشو.



9



Rouler la pâte avec la farce pour obtenir la forme d'une rose.

لفي العجينة مع الحشو لتحصلي على شكل وردة.

10



Vous obtiendrez ce résultat puis enfourner.

تتحصلي على هذا الشكل ثم اطبخيها.

11



Enrober les roses de miel et les égoutter.

غسلي الورد بمقطر العسل.

12



Les fixer sur le M'chewek.

ثبتيها على حبات المشوك.

Hadjer Tazrout

<http://benglidaexclusive.blogspot.com>

13



Faire passer le brillant alimentaire doré à l'aide d'un pinceau sur le moule en silicone à motif.

براسطة ريشة ولطّاع غذائي داخلي أطلي مول السيلكون الشكل.

14



Mettre le boudin de pâte d'amandes industrielle colorée en jaune dans le moule à motif.

أدخلي حبوب من عجينة اللوز الصناعية الملونة بالأصفر داخل المول الشكل.

15



Retirer délicatement.

إزعيه برفق.

16



Rouler le ruban entre la rose et le M'chewek.

لفي الشريط بين الورد و المشوك.

# M'chekla aux fleurs et aux pignons

## مشكلة الزهرة بالصنوبر

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins  $\frac{1}{4}$  non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre ( $\frac{1}{2}$  verre d'eau de fleurs d'oranger +  $\frac{1}{2}$  verre d'eau)

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Pignons
- Perles argentées

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce (voir photo)
- Moules en silicone à motif

عجينة القريشة : ( أنظري الصفحة 62 )

- 3 كيلات قريشة (300 غ)
- 1 كيلة إلا  $\frac{1}{4}$  غير مملوءة مارجرين دائنة و باردة (80 غ) ( مارجرين التوريق )
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس ( $\frac{1}{2}$  كأس ماء الزهر +  $\frac{1}{2}$  كأس ماء)

الحشو باللوز و الحوز : ( أنظري الصفحة 61 )

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة حوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة

عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- بيض بيض

التعسيل : ( أنظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل اصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :

- صنوبر
- حبات فضي

الأدوات المستعملة :

- موزل ( أنظري الصورة )
- موزل السليكون المشكل



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte à la farine, la farce aux amandes et aux noix et la pâte d'amandes pour le décor.

تحضير عجينة القمح، حشو اللوز و الحور  
(عجينة لوز الديكور)

2



Abaissier la pâte à farine avec un rouleau puis couvrir à la machine à une épaisseur de 2 mm.

أسفل عجينة القمح بالحلال ثم اقتطعها  
بآلة العجن بسك 2 مم.

3



Abaissier la farce aux amandes et aux noix sur un film alimentaire à une épaisseur de 1 cm.

أسفل الحشو باللوز و الحور على ورق بلاستيكي  
بسك 1 سم

4



Poser la farce sur la pâte à la farine.

ضعي الحشو على عجينة القمح

5



Couvrir avec la pâte à farine.

تغطيه بعجينة القمح

6



Découper des ronds avec un emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة المول

7



Décorer la surface avec un moule en forme de fleur.

زخرفي السطح بمول الزهرة

8



Poser les pignons sur les quatre coins.

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>



9



Après la cuisson tremper les gâteaux dans le sirop au miel puis les égoutter.

بعد الطهي نغمر الحلوى ثم نطربها.

10



Faire passer le brillant alimentaire nacré sur les moules en silicone à motif.

مروري اللامع الغذائي الصدفي على مود السيليكون المشكل.

11



Façonner des feuilles avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

نعجنه اللون الوردي للسكّر شكلنا لبراق.

12



Fixer les feuilles sur chaque pièce.

نثبي الأوراق على كل حبة.

13



À l'aide d'un moule en silicone à motif façonner des fleurs avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

بواسطة مود السيليكون شكلنا أزهار بعجينة لوز المديكور الوردي.

14



Enlever la fleur délicatement du moule.

إنزعني الأزهار من المود برفق.

15



La fixer au milieu de la M'chekla.

نثبتها في وسط المشكلة.

16



Ornementer le centre avec une perle argentée.

زينا الوسط بالعقاش الفضي.

Hadjer Tazrout

<http://benghudaexclusive.blogspot.com>

# M'khebez en forme de cœur

## مخبز على شكل قلب

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire mauve

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

### La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle (voir conseil à la dernière page)
- Colorant alimentaire mauve
- Brillant alimentaire nacré
- Perles argentées

### Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce en forme de cœur grand et petit
- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique

### المخبز باللوز : ( أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### الطلاء : ( أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير آ ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي بنفسجي

### عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

### طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

### التزيين :

- عجينة اللوز الاصطناعية
- ( أنظري النصائح في الصفحة الأخيرة)
- ملون غذائي بنفسجي
- ملون غذائي صافري
- علكاش فضي

### الأدوات المستعملة :

- قوالب القلب كبير و صغير
- قوالب الزهرة
- قضبان بلاستيكية





1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

حضري الحشو باللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور، طلاء الديكور، عجينة اللوز الصناعية

2



Façonner un boudin avec la farce.

شكلي حبوبش بالحشو.

3



Aplatis le boudin à une épaisseur de 1 cm puis découper des formes de cœurs à l'aide du grand moule.

أسطه بسك 1 سم ثم قطعي أشكال قلوب بواسطة القوالب الكبير.

4



Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage mauve.

بعد الطهي أغطس القلوب في الطلاء البنفسجي.

5



Les égoutter sur une grille.

قطريها على مشبك.

6



Passer le brillant alimentaire nacré sur le gâteau.

إسحبها باللماع الغذائي النعقي.

7



Abaisser la pâte d'amandes du décor.

أسطفي عجينة لوز الديكور.

8



Passer le brillant alimentaire sur toute la surface de la pâte.

خزني اللامع الغذائي النعقي على سطح العجينة.

Hadjer Tazout

<http://benghindaexclusive.blogspot.com>



9



Découper des formes de cœurs avec le petit emporte-pièce.

قطعني أشكال قلوب بالمول الصغير.

10



Poser le cœur sur la surface du gâteau et dessiner des pointilles tout autour avec le glaçage de décor.

ضعي القلب على سطح الحبة و أرسمي نقاط حوله بواسطة طلاء الديكور.

11



À l'aide d'un sac alimentaire et avec le même glaçage décorer les cœurs.

بواسطة كيس بلاستيكي رشي القلوب بنفس الطلاء.

12



Abaisser la pâte d'amandes industrielle masure et l'essuyer avec le brillant alimentaire nacré.

أسطي عجينة اللوز الصناعية المASURE و امسحها باللماع الغذائي المصنعي.

13



Découper des petites fleurs.

قطعني أزهار صغيرة.

14



À l'aide d'un bâtonnet en plastique poser les fleurs sur une éponge spécial gâteau. Presser le centre des fleurs pour relever le contour.

بواسطة قضيب بلاستيكي ضعي الزهور على إسفنجة خاصة بالمحليات. إسغطي على مركز الزهور لرفع الأضراس.

15



Fixer la fleur sur l'extrémité du cœur.

ثبتي الزهرة على طرف القلب.

16



Remplir le centre du cœur avec le glaçage et fixer dessus une perle argentée.

أسطي مركز القلب بالطلاء و ثبتي فوقه حبات فضة.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

# Tcharek aux fleurs

## تشاراك الزهرة

**La pâte du tcharek : (voir page 63)**

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

**La farce du tcharek : (voir page 63)**

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

**Glaçage : (voir page 58)**

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

**La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)**

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

**Le glaçage du décor : (voir page 64)**

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

**La décoration :**

- Brillant alimentaire nacré

**Ustensiles utilisés :**

- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique
- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre

**عجينة التشاراك : ( أنظري الصفحة 63 )**

- 3 كيلات ( 300 غ ) فرينة
- 1 كيلة ملووة جيدا ( 200 غ ) سمن دائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

**حشو التشاراك : ( أنظري الصفحة 63 )**

- 3 كيلات ( 250 غ ) لوز مرحي
- 1 كيلة ( 150 غ ) سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

**الطلاء : ( أنظري الصفحة 58 )**

- 1 كأس شارات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصيرا ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

**عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )**

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

**طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )**

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

**التزيين :**

- لماع غذائي صافى

**الأدوات المستعملة :**

- مول الزهرة
- قضيب بلاستيكي
- مول دائري قطره 8 سم



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري العجينة و حشو التشاراك، الطلاء،  
عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Abaissier la pâte du tcharek à une épaisseur de 3 mm puis découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

أبسطي عجينة التشاراك بسك 3 مم  
ثم قطعي دوائر بواسطة مول.

3



Poser la farce sur le bord du rond.

ضعي الحشو على طرف الدائرة.

4



Rouler la pâte sur la farce.

أدبري العجينة على الحشو.

5



Bien pincer avec les doigts.

الرصي جيدا بالأصابع.

6



Donner la forme d'un boudin.

أعطيه شكل حبوبش.

7



Donner la forme d'un tcharek.

ثم أعطيه شكل تشاراك.

8



Après la cuisson les tremper dans le glaçage puis les égoutter sur une grille.

بعد الطهي إنطسي التشاراك في الطلاء، ثم نظريه على مشبك.

Hadjer Tazrout  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9



Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أتركه يجف ثم مرري الشاع العناني الصملي على كل السطح.

10



Ornémenter les gâteaux avec le glaçage du décor.

زيني الحلوى بطلاء الديكور.

11



Abaisser la pâte d'amandes rose spéciale décor à une épaisseur de 1 mm puis faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أسطي عجينة لوز الزركوز الوردية بسك 1 سم  
و اسعي السطح بالشاع العناني الصملي.

12



Découper de fines bandelettes de 1 cm de largeur.

قطعي شرائط رقيقة عرضها 1 سم.

13



Fixer la bandelette sur le tcharek.

تسبها على الشاراك.

14



Avec la même pâte découper trois petites fleurs.

من نفس العجينة قطعي ثلاث أزهار صغيرة.

15



Les fixer sur la bandelette.

تسبها على الشريط.

16



Dessiner des pointilles sur la bandelette rose avec le glaçage du décor et remplir le centre des fleurs avec le même glaçage.

نقطي الشريط الوردى بطلاء الديكور واملئي  
مركز الأزهار بنفس الطلاء.

Hadjei Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

# القلوب المزيّنة

## La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

## Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

## La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

## Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

## La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Pâte d'amandes industrielle blanche

## Ustensiles utilisés :

- Moules en silicone à motif
- Moule en forme de cœur

## الحشوة باللوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فستور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

## الطلاء : ( أنظري الصفحة 58 )

- 1 كأس شاريات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

## عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

## طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

## التزيين :

- لماع غذائي صدقي
- عجينة لوز إصطناعية بيضاء

## الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل
- مول القلب



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

شكلي حبيبتين يحشو اللوز.

3



Abaisser avec les mains puis découper des cœurs avec le moule.

أسطبه باليد ثم قطعي قلوب بواسطة القوالب.

4



Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage.

بعد الطهي أسطبي القلوب في الطلاء.

## Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

5



Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و اتركها تجف.

6



À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré.

بواسطة رشة مزيج اللقاح الغدائي الصمغ.

7



Essayer le moule en silicone en forme de larme avec le brillant alimentaire nacré.

امسحي مود السيليكون على شكل دامة باللقاح الغدائي الصمغ.

8



Façonner de petites virgules avec la pâte d'amandes industrielle.

شكلي مواصل صغيرة بعجينة اللوز الصناعية.



9



Démouler délicatement.

إخراجها من المول برفق.

10



Les fixer sur le cœur.

لصقها على القلب.

11



Essayer le moule en silicone en forme de fleur avec le brillant alimentaire nacré.

إسحى مول السليكون على شكل زهرة باللمعان الغدائي العسفي.

12



Façonner une fleur avec la pâte d'amsandes rose pour le décor.

شكلي زهرة معجينة اللوز الوردية للديكور.

13



Fixer la fleur sur le cœur.

لصق الزهرة على القلب.

14



Décorer la fleur avec des pointillés en remplissant un sac alimentaire perforé avec le glaçage du décor.

املئي كيس بلاستيكي مثقوب بطلاء الديكور و زيني الزهرة بنقاط.

15



Décorer le tour du cœur avec des pointillés.

زيني محيط القلب بالنقاط.

16



Vous obtenez ce résultat.

لتحصلي على هذه النتيجة.

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

# Kiikaàte du girofle

## كعيكات القرنفلة

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### La pâte d'amandes : (voir page 60)

- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte
- colorant alimentaire mauve

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

### Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

### La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

### Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre
- Cure-dents

### الحشو باللوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فستق البصرة
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### عجينة اللوز : ( أنظري الصفحة 60 )

- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شارات ( أنظري الصفحة 61 )
- 50 غ مارجرين ذائبة و باردة
- ماء الزهر لطم العجينة
- ملون غذائي بنفسجي

### عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

### طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

### التعسيل : ( أنظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شارات

### التزيين :

- لواع غذائي صدفي

### الأدوات المستعملة :

- قوالب دائرية قطرها 8 سم
- قوالب حلزونية



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte d'amandes mûrie et blanche, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة اللوز النضجة و البيضاء، عجينة  
لوز الديكن و النعيل.

2



Former un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux.

تكنني حبوبش بحشو اللوز و تقطعي قطع متساوية.

3



Épinner des boules puis les ouvrir en formes de boudin.

تكنني كريات ثم اتعبها على شكل حبوبش.

4



Joindre les deux bouts pour former des couronnes.

ألصق الطرفين لتشكل مسومات.

5



Après la cuisson les tremper dans le sirop au miel et les égoutter.

بعد الطهي غمسها في لطريرا.

6



Abaissier la pâte d'amandes blanche et mauve puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

أبسطي عجينة اللوز البيضاء و البنفسجية  
و تقطعي دوائر بواسطة المنزل.

7



Faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface des ronds puis à l'aide d'un couteau découper chaque rond en huit.

مرري اللمعان الغذائي على سطح الدوائر ثم  
بواسطة سكين تقطعي كل دائرة على ثمانية.

8



Fixer les triangles de pâte d'amandes sur les couronnes en alternant les couleurs (mauve et blanche).

لصق مثلثات عجينة اللوز على المسومات  
بالتناوب (بنفسجية و بيضاء).



9



Continuer l'opération, vous obtiendrez ce résultat.

واصل العمل تحصل على هذا النتيجة.

10



Abaisser la pâte d'amandes spécial décor, faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface puis découper des ronds avec un emporte-pièce.

اسطي صحنه الطور الخاصة بالديكور، مرري الشاء الغدائي المعدني على السطح ثم قطعي دوائر بواسطة القول.

11



À l'aide d'un cure-dents plier le contour du rond (voir photo).

برأسطة عود خشبي حطفي محيط الدائرة (انظر الصورة).

12



Plier le rond en deux.

أطوي الدائرة على اثنين.

13



Puis plier en trois.

ثم أطويها على ثلاثة.

14



Vous obtiendrez la forme d'un girofle.

تحصل على شكل زينة.

15



Ajuster avec les doigts.

عديها بالأسابع.

16



Décorer chaque couronne avec les girofles et réaliser des pointillés avec le glaçage du décor.

زيني كل تاج بالزينة و انشئي نقاط بطلاء الديكور.

Hadjer Tazout

<http://benghidaexcuse.blogspot.com>

# M'khebez de la mariée

## مخبز العروسة

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

### La décoration :

- Ruban
- Perles argentées
- brillant alimentaire nacré

### Ustensiles utilisés :

- Bâtonnet en plastique avec roulette
- Emporte-pièce rond d'une hauteur de 3 cm
- Moule en forme de fleur

### المخبز باللوز : ( أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### الطلاء : ( أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شارببات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

### عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض
- ملون غذائي وردي

### طلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم

### الشرين :

حاشية

عقارش قصير

لماع عقارش صدفي

### الأدوات المستعملة :

قصير بلاستيكي بالحجارة

سول دائري علوه 3 سم

سول الزهرة



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجينة اللوز للديكور ولطلاء الديكور.

2



Façonner un cylindre avec la farce.

شكلي حبوبش بأطلس.

3



Abaisser la farce et découper des ronds avec l'emporte-pièce.

أبسطة و قطعي دوائر بالث.

4



Après la cuisson tremper les ronds dans le glaçage.

بعد الطهي أغمي الدوائر في الطلاء.

5



Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و أتركها تجف.

6



A l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur le M'khebez.

بواسطة ريشة مرري التلّاع العذائي الصمغى على المخبز.

7



Abaisser la pâte d'amandes rose du décor et passer le brillant alimentaire nacré dessus.

أبسطة عجينة اللوز الوردية للديكور و مرري اللّوز العذائي الصمغى لونه.

8



Découper des fleurs à l'aide du moule.

قطعي أزهار بواسطة مول.

Hadjer Tazrout  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9



Les fixer sur le M'khebez et former des stries avec la roulette.

ثبتيها على المخبز و شكلي خطوط بالجرارة.

10



Mettre du glaçage autour du M'khebez à l'aide d'une poche à douille.

بواسطة كيس حلواني ضعّي القليل من الطلاء حول المخبز.

11



Fixer le ruban sur le glaçage et l'estomper autour du gâteau.

ثبي الحاشية على الطلاء و اتمشيها على حدة المخبز.

12



Dessiner des demi cercles sur le ruban avec le glaçage du décor.

بواسطة طلاء الديكور شكلي نصف دوائر على الحاشية.

Hadjer Tazout

<http://benglidaexclusive.blogspot.com>

13



Avec la même poche à douille réaliser des pointillés.

بنفس الكيس الحلواني شكلي نقاط.

14



Décorer la surface comme sur la photo.

رشي الطلع كما في الصورة.

15



Mettre au centre de la fleur un peu de glaçage.

ضعي في مركز الزهرة القليل من الطلاء.

16



Fixer dessus une perle argentée.

ثبي فوقها العنقود الفضي.

# Couronnes de l'arum

## مسيوسات الترياق الأبيض

### La pâte du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

### La farce du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- $\frac{1}{4}$  c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

### Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de simp ( $\frac{1}{4}$  de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire jaune

### Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

### La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle
- Colorant alimentaire blanc, jaune et vert
- Brillant alimentaire doré
- Brillant alimentaire nacré

### Ustensiles utilisés :

- Rouleau découpoir
- Moule en forme de fleur
- Emporte-pièce en forme de feuille
- Bâtonnet en plastique

### عجينة التشارك : ( أنظري الصفحة 63 )

- 3 كيلات ( 300 غ ) فريفة
- 1 كيلة ملووة عبيدا ( 200 غ ) سمن دائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

### حشو التشارك : ( أنظري الصفحة 63 )

- 3 كيلات ( 250 غ ) لوز مرحي
- 1 كيلة ( 150 غ ) سكر مسحوق
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

### الغلاء : ( أنظري الصفحة 58 )

- 1 كاس شاريات ( $\frac{1}{4}$  لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي أصفر

### غلاء الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

### التزيين :

- عجينة اللوز الاصطناعية
- ملون غذائي أبيض، أصفر و أخضر
- لماع غذائي ذهبي
- لماع غذائي صدف

### الأدوات المستخدمة :

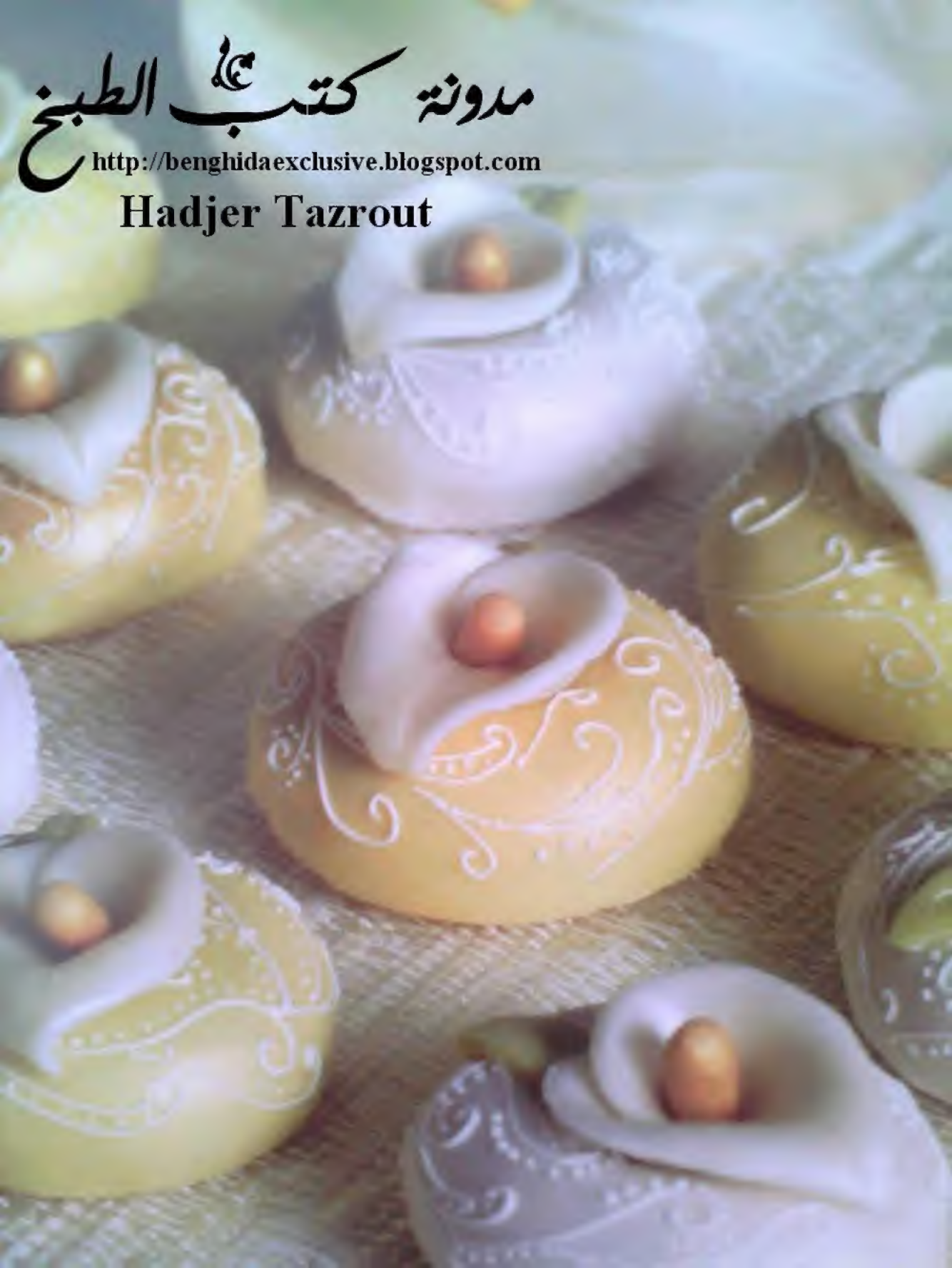
- حلال القطاعة
- سول الزهرة
- سول الورقة
- قضيب بلاستيكي



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage jaune, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

مصري عجة و حشو التشارك، الطلاء - الأصفر - طلاء،  
الديكور و عجينة الفول الإسفنجية

2



Abaisser la pâte du tcharek à une épaisseur de 2 mm puis découper une bandelette avec un rouleau.

أسفل درجة التشارك بسماك 2 مم ثم قطعي لربط بالخلاص

3



Déposer la farce au bord de la largeur de la pâte et rouler un tour et demi.

ضعي الحشو على طرف عرض العجة و ارفي دورة ونصف

4



Découper la pâte en plus avec un couteau.

قطعي العجة الزائدة بالسكين

5



Souder les deux bouts pour former une couronne.

أغلقي الأطراف باحكام لتشكل مسورة

6



Après la cuisson tremper les couronnes dans le glaçage jaune puis égoutter sur une grille.

بعد الطهي أنغمس المسورات في الطلاء الأصفر ثم نظفها على مشبك

7



Laisser sécher puis enduire le glaçage de brillant.

أتركها تجف ثم امسحي الطلاء بالمشابك المعدني

8



Ornémenter les couronnes avec le glaçage spécial décor et réaliser des pointilles.

الزينة المسورات بالطلاء الخاص بالديكور و شكلتي نقاط

Hadjer Tazrouk  
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9



Former des larmes avec la pâte d'amandes industrielle jaune et enrober de brillant alimentaire doré.

شكلي دموع بعجينة اللوز الإسفنجية الصفراء و رطبها في اللقاع الغذائي الذهبي

10



Abaisser la pâte d'amandes industrielle blanche et enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des cœurs.

أسطى عجينة اللوز الإسفنجية البيضاء و مريش اللقاع الغذائي العدائي على السطح ثم قطعي قلوب

11



À l'aide du bâtonnet en plastique dessiner un trait au milieu du cœur.

براسطة القصب البلاستيكي شكلي خط في وسط القلب

12



À l'aide du moule spécial fleur en forme de lambout donner au cœur la forme d'une fleur.

براسطة المزل الخاص بالزهرة على شكل لمبوت اعطى للقلب شكل زهرة

13



Vous obtiendrez la forme de la fleur « arum » (voir photo).

تتحصلي على شكل زهرة الترياق الأبيض الطرى الصورة

14



Poser une larme dans le cœur de la rose et pincer le dessous.

ضعي دموع في قلب الوردة و أغرصي الأسفل

15



Abaisser la pâte d'amandes industrielle verte, enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des feuilles avec l'exporte-pièce.

أسطى عجينة اللوز الإسفنجية الخضراء و مريش اللقاع الغذائي العدائي على السطح ثم قطعي أوراق براسطة المزل

16



Fixer la feuille sur la couronne puis fixer dessus l'arum.

السنن الوردة على المستوية ثم ليش فوقها الترياق

Hadjer Tazout  
<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

# Le papillon

## الفراشة

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins 1/4 non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau)
- Colorant alimentaire mauve

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

### Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

### Décoration :

- Brillant alimentaire nacré

### Les ustensiles utilisés :

- Moule à motif en silicone
- Moule ovale
- Pince (naguache)

### غشمو بالفوز : ( أنظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### عجينة الفرينة : ( أنظري الصفحة 62 )

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة (300 غ) غير مملووة مارجرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارجرين التوربو)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (1/2 كأس ماء الزهر + 1/2 كأس ماء)
- ملون غذائي بنفسجي

### عجينة لوز الديكور : ( أنظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض

### التعسيل : ( أنظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شربات

### التزيين :

- لماع غذائي صمغي

### الأدوات المستعملة :

- مزل سيليكون مشكل
- مزل مسطوي
- نقاش



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة القزينة، عجينة لوز الديكور و السيل.

2



Abaisser la pâte à la farine sur un plan de travail saupoudré de maïzena.

أسطح عجينة القزينة على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينا.

3



Pour couvrir la pâte à la machine.

تم اتحتها بالآلة العجن.

4



Abaisser la farce aux amandes sur un film alimentaire à une épaisseur de 5 mm puis la mettre sur la pâte à farine.

أسطح حشو اللوز على غشاء - الشاف بسك 5 مم ثم تضعه على عجينة القزينة.

5



Étaler avec rouleau à une épaisseur de 1 mm.

أسطحها بالحلالة بسك 1 مم.

6



Rabattre la pâte à farine sur la farce.

أرجعي عجينة القزينة على الحشو.

7



Découper des losanges avec un moule ovale.

قطعني معصات بالثول البيضوي.

8



Plier chaque losange en deux.

أطوي المعصات على اثنين.

Hadjer Tazrouit

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



9



Coller deux ensemble avec le blanc d'œuf.

العصا (تين) معا بيض البيض.

10



Réaliser des stries sur les losanges restantes.

إعطي خطوط على المعينات المتبقية.

11



Plier en deux puis les coller ensemble.

إطويها على اثنين ثم الصلها معا.

12



Après la cuisson les tremper dans le miel.

بعد الطهي عليها.

13



Passer le brillant alimentaire nacré sur le moule en silicone à motif.

إسحقى سول السليكون المشكل باللماع العذائي الصمغى.

14



Façonner un boudin avec la pâte d'amandes spécial décor et bien presser sur le moule en silicone à motif.

شكلي حبوبت بعينة المرز الخاصة بالديكور  
و أنضغطي جيدا على سول السليكون

15



Vous obtiendrez cette forme, passer dessus le brillant alimentaire nacré.

لتحصلين على هذا الشكل، إسحقه  
باللماع العذائي الصمغى.

16



Fixer sur le papillon.

ثبته على الفراشة.

# Skandrania aux nœuds

## سكندرانىة بالربطة

### La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

### La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins 1/4 non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert

### La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire jaune

### Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

### Décoration :

- Brillant alimentaire doré

### Les ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif
- Moule rectangulaire
- Rouleau découpoir
- Roulette

### المحشو باللوز : ( انظري الصفحة 59 )

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

### عجينة القرينة : ( انظري الصفحة 62 )

- 3 كيلات قرينة (300 غ)
- 1 كيلة 1/4 غير مملوءة مارجرين داتبة و باردة (80 غ) (مارجرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (1/2 كأس ماء الزهر + 1/2 كأس ماء)
- ملون غذائي اخضر

### عجينة لوز الديكور : ( انظري الصفحة 64 )

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض
- ملون غذائي اصفر

### التعسيل : ( انظري الصفحة 61 )

- 1 كيلة عسل إسطنبولي
- 1 كيلة شارات

### التزيين :

لقاح غذائي ذهبي

### الأدوات المستخدمة :

- مول سيليكون ملسكل
- مول مستطيل
- حلال بالقطاعة
- حمار



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine,  
la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري الحشو بالوز، عجة القزينة،  
عجة لوز الديكور و التعليل

2



Abaissier la pâte à farine au rouleau puis ouvrir  
à la machine à une épaisseur de 1 mm.

أسطي عجة القزينة بالخلال ثم افتحها  
بالة العجن بسك 1 مم

3



Abaissier la farce aux amandes à une épaisseur de 2 cm.

أسطي حشو القز بسك 2 سم

4



Mettre la farce sur la pâte puis rabattre l'autre  
partie de la pâte dessus.

ضع الحشو على العجة ثم أرحي فوقها العجة المتبقية.

## Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Découper des rectangles.

قطعي مستطيلات

6



Après la cuisson les tremper dans le sirop.

بعد الطهي غطها

7



Abaissier la pâte jaune spécial décor et passer le brillant  
alimentaire doré sur la surface.

أسطي عجة اللون الصفراء - لنديكور - أسحبها بالمشايخ  
العذائي الذهبي

8



Découper des bandelettes avec le rouleau.

قطعي شرائط بالخلال



9



À l'aide de la roulette dessiner des stries sur les bandelettes.

إعصلي خطوط على الشرائط بواسطة الجرارة.

10



Réaliser des nœuds avec les bandelettes.

تشكلى ربطات بالشرائط.

11



Vous obtenez ce résultat.

تحصلي على هذا الشكل.

12



Faire passer le brillant alimentaire doré sur le moule en silicone à motif.

مرري الشايح الغذائي الذهبي على مزل السليكون المشكل.

Hadjer Tazrouit

<http://benghudaexclusive.blogspot.com>

13



Façonner un boudin et le presser sur le même moule.

تشكلى حبوبش و إستغظه على نفس المزل.

14



Retirer délicatement.

إزعيه برفل.

15



Entourer cette bandelette autour du nœud puis dessiner des stries sur une autre bandelette.

أدبري هذا الشريط حول الربطة ثم إعصلي خطوط على شريط ثاني.

16



Fixer la bandelette sur le gâteau puis fixer le nœud dessus.

ليني الشريط على الحظري ثم ليني الربطة فوقه.

## Le glaçage

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire

1- كأس شاربوت (¼ لتر) أنطري الصفحة 61

1 بيض ببيض

عصير (ليمون)

سكر ناعم

2 ملعقة كمبيرة ماء الزهر

ملون غذائي

1



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.

3



Ajouter le sirop.

أضفي الشاربوت.

5



Jusqu'à obtention d'une pâte.

حتى نحصل على كتلة.

7



Verser le jus de citron.

أضفي عصير الليمون.

2



Dans un récipient, battre légèrement le blanc d'œuf.

في وعاء، أنخلي قليلاً بياض البيض.

4



Ajouter progressivement le sucre glace.

أضفي السكر الناعم تدريجاً.

6



Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et le colorant alimentaire si vous désirez un glaçage coloré puis travailler la pâte.

أضفي ماء الزهر والمكون الغذائي إن أردتي طلاء ملون، وأخفني.

8



Jusqu'à obtention d'un liquide épais.

حتى نحصل على سائل غليظ.

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



# Farce aux amandes

## الحشو باللوز

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs selon la grosseur

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرخي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم



1 Préparer les ingrédients  
حضري المقادير



2 Dans un récipient, mettre les amandes moulues puis ajouter le sucre.  
في إناء، ضعي اللوز المرخي ثم أضفي السكر.



3 Ajouter la vanille.  
أضفي الفانيليا.



4 Ajouter le zeste de citron.  
أضفي قشور الليمون.



5 Mélanger tous les ingrédients.  
أخلطي كل المقادير.



6 Ajouter les oeufs battus progressivement.  
أضفي البيض المخفوق تدريجياً.



7 Travailler la pâte avec les mains.  
أعطني العجينة باليد.



8 Jusqu'à obtention d'une pâte lisse, qui ne colle pas aux mains.  
حتى نحصل على كتلة سلسة لا تلتصق في الأيدي.

### Remarque :

- La quantité d'œufs est très importante pour obtenir le même résultat, varier les œufs progressivement jusqu'à obtention d'une boule de farce.
- Laisser la pâte de farce aux amandes en diluant le colorant alimentaire dans les œufs.
- Laisser la farce aux amandes reposer 1 heure avant l'utilisation.

### ملاحظة :

- كمية البيض هامة جداً حتى نحصل على نفس النتيجة.
- أدرج البيض تدريجياً حتى يتشكل العجينة و على شكل كرة.
- اللون الطبيعي للحشو باللوز يتحطل القشور الغالية في البيض.
- أدرجي الحشو باللوز بوضع 3 ساعات قبل الإستعمال.

Hadjer Tazrouit

http://hadjertazrouit.blogspot.com

# La pâte d'amandes

60

## عجينة اللوز

- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte

- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شاربات (أنظري الصفحة 61)
- 50 غ مارجرين ذائبة وباردة
- ماء الزهر لطعم العجينة



1

Préparer les ingrédients.  
تحضير المقادير.



3

Ajouter la vanille.  
أضف الفانيليا.



5

Incorporer le sirop.  
أضف الشاربات.



7

Travailler avec la main.  
أعشلي باليد.



2

Mélanger ensemble les amandes et le sucre glace.  
أخلطي اللوز و السكر الناعم معا.



4

Verser la margarine fondue et mélanger.  
أضفي المارجرين الذائبة و أخلطي.



6

Verser progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à formation d'une pâte.  
أضفي ماء الزهر تدريجيا حتى تلتصق العجينة.



8

Jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes lisse.  
حتى تحصل على عجينة لوز ملساء.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

### Remarque :

- Afin d'obtenir une pâte d'amandes colorée, diluez le colorant alimentaire en poudre avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et mélanger après l'étape 5 (avant d'humecter avec l'eau de fleurs d'oranger).

- Comme vous pouvez colorer la pâte avec du colorant alimentaire imparti (se vend dans des bouteilles) juste après l'étape 8.

- Mettez la pâte d'amandes industrielle dans une casserole sur feu doux, remuez avec une cuillère en bois pendant 2 min jusqu'à ce qu'elle se ramollisse.

### ملاحظة :

- للحصول على عجينة لوز ملونة، خلطي اللون الغذائي الغراء في القليل من ماء زهر البرتقال و أخلطي بعد المرحلة 5 أي قبل التليق ماء الزهر.

- كما يمكنك تلوينها باللون الغذائي المستورد (يباع في المقاربات) مباشرة في المرحلة 8.

- اضعي عجينة اللوز الصناعية في قدر و على نار هادئة ، حركيه لمدة خمسة إلى دقيقتين حتى تستوي.



utilisée dans la préparation du mkhebez et de la mchekla

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œuf selon la mesure et le besoin

تستخدمها في تحضير المخبز و المشكلا

- 2 كيلات لوز مرخي
- 1 كيله جوز مرخي
- 1 كيله سكر مسحق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة



1 Préparez les ingrédients

حضري المقادير



2 Dans une terrine, mettre les amandes, les noix et le sucre puis ajouter la vanille.

في إناء، سعي الجوز و اللوز و السكر ثم أضفي الفانيليا



3 Faire une fontaine au milieu et ajouter les œufs progressivement.

شكلي حفرة في الوسط و أضفي البيض تدريجيا



4 Jusqu'à obtention d'une pâte ferme qui ne colle pas aux mains.

حتى تحصل على صلابة لمسا لا تلتصق في الأيدي

Remarque :

Laisser la pâte reposer 3 heures avant son utilisation

ملاحظة :

الركي العجينة لثلاث 3 ساعات قبل الإستعمال

## Sirop

Utilisé dans le glacage, l'un des ingrédients de la pâte d'amandes et aussi utilisé pour imbibber les gâteaux.

Ingrédients :

- 1 mesure de sucre
- 1 mesure et demie d'eau

Sirop au miel :

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

التعسيل :

- 1 كيله عسل إسطنبولي
- 1 كيله شاريات

المقادير :

- 1 كيله سكر
- 1 كيله و نصف ماء



1 Choisissez le récipient de mesure selon la quantité dont vous avez besoin.

إختاري إناء القياس حسب الكمية التي تحتاجها.



2 Verser l'eau sur le sucre.

الرفق الماء على السكر



3 Bien remuer sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.

حركي جيدا على نار هادئة حتى الذوبان التام للسكر



4 Laisser bouillir pendant 15 min jusqu'à ce que le sirop épaississe (il faut qu'il coule la même l'épaisseur).

اركي على النار لمدة 15 دقيقة حتى بعد التثخين يجب ان تكون السيلفة الأخرى

Remarque :

Après cuisson et refroidissement des pâtes, trempez-les dans le mélange miel et sirop et égouttez les sur une grille.

ملاحظة :

بعد ان تهيئ الحشوات و تبرد اعطسها في خليط العسل و الشاريات و الزكينة تعطر على حلة.

# Pâte à la farine

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins  $\frac{1}{4}$  non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre ( $\frac{1}{2}$  verre d'eau de fleurs d'oranger +  $\frac{1}{2}$  verre d'eau)



Préparer les ingrédients.

حضري المكونات



Dans une terrine, tamiser la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le beurre fondu.

في إناء، تحبلي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط ثم اسكي الزبدة المذابة



Verser progressivement l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.

أضفي الماء و ماء الزهر تدريجيا حتى تحصل على عجين طرية و متناسكة

## Remarque :

Pour obtenir une pâte à la farine colorée, avant l'étape n°5 (avant de verser l'eau et l'eau de fleurs d'oranger), humidifier le colorant alimentaire avec une petite quantité d'eau de fleurs puis colorer la pâte.

# عجينة الفرينة :

- 3 كميات فرينة (300 غ)
- 1 كمية (أو  $\frac{1}{4}$  غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة ( 80 غ ) (مارغرين التورتيل)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (  $\frac{1}{2}$  كأس ماء الزهر +  $\frac{1}{2}$  كأس ماء )



Dans une casserole et sur feu doux, faire fondre le beurre.

في قدر و على نار هادئة، ذوبي الزبدة



Ajouter la vanille et mélanger avec les doigts.

أضفي الفانيليا و اخلطي بالاصابع



Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer la pâte 3 heures avant son utilisation.

تغطى بخلاف بلاستيكي و اتركها ترتاح 3 ساعات قبل الإستعمال

## ملاحظة :

لتحصول على عجينة فرينة ملونة ، قبل المرحلة 5 قبل أضفي الماء و ماء الزهر ابللي اللون العنقاني في مقدار من ماء الزهر و لوني العجينة

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>



## عجينة العرايش و الكعيكات المسكرين

- 3 كيلات (300 غ) فريته

- 1 كيله ملووة جيداً (200 غ) سمن ذائب

- ماء الزهر + ماء



1

Préparer les ingrédients.

حضري المقادير



2

Faire une fontaine au milieu de la farine et verser le smen fondu et refroidi puis mélanger.

طعم حفرة في وسط الفريته واسكبي السمن المذائب بارداً ثم اخلطي



3

Verser l'eau de fleurs d'oranger progressivement.

أسكبي ماء الزهر تدريجياً



4

Jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.

حتى تتحصل على عجينة متماسكة ولسنة

Hadjer Tazout  
http://bengaladeexclusive.blogspot.com

## Farce arayèche et kiikaate msakrine

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues

- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé

- 1/2 c. à café de cannelle

- Eau de fleurs d'oranger



1

Préparer les ingrédients.

حضري المقادير



3

Arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger.

رشى ماء الزهر تدريجياً

## حشو العرايش و الكعيكات المسكرين

- 3 كيلات (250 غ) لوز مرجهي

- 1 كيله (150 غ) سكر مسحوق

- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

- ماء الزهر



2

Mélanger les amandes avec le sucre et la cannelle.

اخلطي اللوز مع السكر و القرفة



4

Jusqu'à obtention d'une farce dispersée.

حتى تتحصل على حشو متناثر

# Glaçage du décor

## Ingredients :

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire selon votre choix



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Ajouter progressivement le sucre glace tamisé.

أضفي السكر الناعم  
الغربل تدريجياً



Mettre le blanc d'œuf dans une terrine sans beurre.

ضعي بياض البيض في  
إبريق بدون زبدة



Jusqu'à obtention d'un glaçage élastique.

حتى تتحصل على طلاء  
مطاطي.

## Pâte d'amandes pour le décor

### Ingredients :

- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 c. à c de vanille
- Blancs d'œufs



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Verser progressivement les blancs d'œufs battus jusqu'à obtention d'une pâte très ferme et non molle.

أضفي بياض البيض و أفرغه تدريجياً حتى  
تتصلبي على عجينة متساكنة جداً و غير طرية



Mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille.

أضفي اللوز ، السكر الناعم و الفانيليا .



Pétrir avec les mains pendant 15 min jusqu'à ce que la pâte devienne molle.

اعجنها باليد لمدة 15 دقيقة حتى تنفرد

## طلاء الديكور

### المقادير :

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي حسب الاختيار

Hadier Tazrouit

<http://benghuldaexclusive.blogspot.com>



## Conseils

- 1- Essayer de choisir des amandes d'excellente qualité.  
- Faire bouillir l'eau, ajouter les amandes hors du feu et laisser ramollir, ne pas laisser trop longtemps dans l'eau chaude (jusqu'à ce que la peau se détache).  
- Rincer jusqu'à ce que l'eau devienne claire.  
- Sur un drap propre, laisser les amandes sécher complètement.  
- Moudre grossièrement ou fin d'après la préparation.  
- Ne griller pas et ne sécher pas les amandes au four.
- 2- Avant l'utilisation de la pâte d'amandes industrielle, mettre-la dans une casserole à feu doux puis remuer avec une cuillère en bois pendant 2 min jusqu'à ce qu'elle se détende. Si nécessaire pétrissez-la avec de la maizena.
- 3- Pour obtenir des fleurs et des formes faites de pâte d'amandes et pour une meilleure réalisation, mélanger la pâte d'amandes industrielle avec la pâte d'amandes préparée et mélanger pour obtenir une pâte lisse, malléable et non brisée.
- 4- Abaisser la pâte d'amandes et la farce aux amandes sur un film alimentaire saupoudré de maizena afin qu'elle ne colle pas sur le plan de travail.
- 5- Laisser toutes les pâtes cuites reposer au moins 3 heures avant l'utilisation.
- 6- L'apaiser toujours un boudin de farce et couper le en morceaux égaux pour obtenir des boules de la même dimension. Si nécessaire utiliser une balance.
- 7- Après avoir formé les gâteaux, laissez-les reposer toute une nuit en hiver et 3 à 4 heures en été (selon la température de la pièce).
- 8- Avant la cuisson des gâteaux, saupoudrer le plateau allant au four de la farine pour qu'ils ne collent pas.
- 9- Dès leur sortie du four, laisser les gâteaux refroidir sans les toucher pour ne pas les déformer.
- 10- Au moment de réaliser la kofta ou un autre gâteau fait de pâte d'amandes, mettre un dernier sur du papier aluminium afin qu'il ne colle pas. Et dès que vous terminez la décoration, mettez-les dans des caissettes.
- 11- Avant de commencer le glaçage, laisser les gâteaux sécher et reposer au moins 4 heures après leur cuisson.
- 12- Pour « le taskar » (enrobage des gâteaux dans le sucre glace), tremper les gâteaux froids dans le sirop léger puis enrober-les de sucre glace (voir page 54).
- 13- La décoration avec les perles ou avec la pâte d'amandes se fait toujours après la cuisson et le trempage dans le miel.

- 1- حاولي أن تختاري اللوز من النوع الرفيع.  
- غلي الماء، أضيفي اللوز بعداً عن النار و املطيه  
- احتي تنقع الفسدة، لا تتركه كثيراً في الماء الساخن.  
- شلله حتى يصبح الماء نظيف.  
- على إزار نظيف، اتركي اللوز يجف قليلاً.  
- ارجيه خشن أو رقيق حسب كيفية الإستعمال.  
- لا تحصصي أو تشغلي اللوز في الفرن.
- 2- قبل استعمال عجينة اللوز الاصطناعية ضعها في قدر و على نار هادئة ثم حركي بملعقة خشبية لمدة دقيقتين حتى تسترخي. إن دعت الحاجة اعجنها بالمايزنة.
- 3- للحصول على أزهار و أشكال مصنوعة من عجينة اللوز، و للإلتحاز الأسهل املطي عجينة اللوز الاصطناعية مع عجينة اللوز المحضرة لتتحسلي على عجينة سهلة و لينة و لا تشق.
- 4- أسطي كل من عجينة اللوز و الحشو باللوز على غلاف بلاستيكي مرشوش بالمايزنة كي لا تلتصق في طائلة العمل.
- 5- كل العجائن المذكورة يجب أن ترتاح على الأقل 3 ساعات قبل إستعمالها.
- 6- شكلي دائماً حريشاً من الحشو و قطعيه إلى قطع متساوية كي لتحسلي على كريات متساوية، و إن دعت الحاجة استعلي ميزان.
- 7- بعد تشكيل الحلو، اتركيها ترتاح لحف ليلة كاملة في فصل الشتاء 3 إلى 4 ساعات في فصل الصيف 1 إلى 2 ساعة حسب درجة الحرارة (الفرجة).
- 8- رشي صبغة قوينة بالقرينة قبل طهي الحلويات كي لا تلتصق.
- 9- أتركي الحلو ليبرد فور خروجه من الفرن و لا تلمسها كي لا يغير شكلها.
- 10- عند تشكيل الكفتة أو أي حلوى مصنوعة من عجينة اللوز، ضعها على ورق الألمنيوم كي لا تلتصق في حين تنهي عملية التبريد ضعها في حاويات.
- 11- اتركي الحلو يجف و ترتاح بعد الطهي على الأقل 4 ساعات قبل أن تماردي في الطلاء.
- 12- بالنسبة للتسكار (تريد الحلو بالسكر الناعم)، مرري الحلو بأذنة في الشايات، 1 أنظري الصفحة 61.
- 13- العربي بالعلاش أو بجحات اللوز يكون دائماً بعد الطهي و التبريد.

اختي الزائرة ..... اخي الزائر

نشكرك على تحميل الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميل المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

**مدونة كتب الطبخ**

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

**ملاحظة هامة جدا :**

يمكنكم ارسال كتب من تصويركم ﴿ بواسطة السكايب او الة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

**Email : roufasam2002@gmail.com**

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

**Skype: cooking.books**





# مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.  
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed  
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie  
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Chapitre 1611 2012



9 789947 272411